



Le 3 septembre 2020

DIMINUTION DE LA TENEUR EN SEL DANS LES PAINS DE MIE :

LES ENTREPRISES S'ENGAGENT VOLONTAIREMENT

Depuis de nombreuses années, les fabricants de pain de mie, adhérents du Syndicat des Biscuits, Gâteaux et Panification de France, ont à cœur d'offrir à leurs consommateurs des produits qui répondent à leurs attentes.

Le PNNS 4 s'est fixé pour objectif d'améliorer l'offre alimentaire, notamment en fixant une réduction de la consommation de sel de 30% dans la population.

Pour répondre à cet objectif, nos entreprises s'engagent volontairement à poursuivre leurs efforts en diminuant la teneur en sel des produits de panification moelleuse (pains de mie, pains préemballés...).

Si à ce jour, 84% des produits de panification moelleuse ne contiennent que 1,2 g de sel pour 100g de produit, les professionnels s'engagent à ce qu'en 2023, 100% de la gamme passe en dessous de ce seuil.

Nos entreprises sont pleinement engagées en faveur d'une alimentation saine, durable et de qualité.

A propos du secteur de la panification :

Le secteur de la panification représente 15 entreprises qui regroupent plus de 2500 emplois directs. Les ventes du secteur s'élèvent à 345 523 tonnes de produits vendus en GMS en 2019.

Nos entreprises proposent 2 types de produits phares :

Pour la panification croustillante : biscottes, pains grillés, suédois ou azymes, croûtons, gressins...

Pour la panification moelleuse : pains de mie, traditionnels, exotiques... Ces produits sont essentiellement vendus dans les rayons libre-service de la grande distribution.

De par leur ancrage territorial, avec une vingtaine de sites de production en France, nos entreprises s'impliquent au quotidien pour promouvoir la filière blé hexagonale, en entretenant un lien étroit avec le monde agricole.

SERVICE PRESSE "LES MARINIÈRES"

Eléonore Kaba : 06 81 39 04 65 eleonore@lesmarinieres.com

Caroline Choay : 06 73 44 80 38 caroline@lesmarinieres.com